



Revisiter notre relation au vivant

S'émerveiller. L'invitation est aussi simple et ouverte qu'essentielle et enthousiasmante. Pour le philosophe du vivant Baptiste Morizot, l'humain a perdu sa capacité à s'émerveiller du miracle de toute forme d'existence. En négligeant le vivant et en considérant la nature comme une chose bon marché, exploitable à merci, ou comme un décor, nous mettons l'humain en danger. Loin

de nous culpabiliser, le philosophe invite chacune et chacun, *écologiste* ou non, à revoir sa manière de penser et de vivre sa position. Reconsidérer notre manière d'être vivant apparaît ainsi comme une piste vivifiante, libératrice et puissante.

Invité par le Parc Chasseral pour une journée d'échange avec les représentants des parcs suisses sur l'île

St-Pierre, Baptiste Morizot invite à comprendre comment nous nous sommes retrouvés piégés dans un dualisme stérile et destructeur, séparant *l'Homme* de la Nature. De là, il démontre comment cette reconsidération de notre place dans l'évolution du vivant enrichit notre manière d'agir. Mieux nommer les choses évite de se laisser embarquer dans un dualisme

profondément dommageable aux relations. Car *l'habitat de chaque vivant, c'est le tissage de tous les autres vivants*. Cette relation fonde le vivant, dans la profondeur vertigineuse de la coévolution dont hérite chaque être, comme dans le concret du lieu et du moment où il vit.

Baptiste Morizot démontre que le vivant est un feu qui repart dès nous lui restituons les conditions de sa propre régénération, par des égards ajustés, par l'attention aux interdépendances. *Le tissu du vivant dont nous sommes des fils se déchire tout autour de nous, fragilisant nos futurs possibles. On imagine volontiers le monde vivant aujourd'hui comme une cathédrale en feu. Mais le tissu du vivant, cette aventure de l'évolution qui trame ensemble toutes les espèces de la biosphère, n'est pas un patrimoine figé et fragile. Il est une force dynamique de régénération et de création continue. Le vivant actuel ce n'est pas une cathédrale en flammes c'est un feu qui s'éteint. Comprendre le vivant de cette façon rend visibles les paradoxes qui nous lient à lui. Il n'a pas besoin de nous, mais il est à défendre. Il est affaibli par nos atteintes, mais plus puissant que nous.*

Ce n'est pas nous qui l'avons fait, c'est lui qui nous a fait. Le défendre ce n'est pas le rebâtir comme une cathédrale en ruine, c'est l'aviver.*

Dès les prémices de la politique des parcs suisses il y a une vingtaine d'années, les parcs naturels régionaux ont été pensés comme une manière différente, complémentaire, d'envisager la conservation de la nature. Une nouvelle approche qui pourrait s'exercer dans des territoires remplissant certaines conditions, conciliant des buts jusque-là jugés contradictoires : conserver la qualité de la nature et du paysage tout en renforçant les activités économiques axées sur le développement durable. Cette nécessité de conciliation devrait aujourd'hui être une évidence. Mais cette idée est cependant chargée d'une ambiguïté ; en porte-à-faux avec la force des idées reçues, elle engendre encore méfiance et même opposition de la part de personnes convaincues qu'il faut choisir son camp.

Nous nous réjouissons de constater que les parcs suisses semblent montrer, à leur modeste échelle, que le pari de ne

pas prendre parti pour la nature contre l'économie régionale, ou vice-versa, est susceptible de porter ses fruits. La plantation du 1000^e arbre fruitier haute tige sous contrat avec le Parc Gruyère Pays-d'Enhaut en témoigne, en même temps que l'intérêt croissant des entreprises à partager et faire vivre les valeurs des parcs suisses (entreprises partenaires). L'apport de Baptiste Morizot invite les parcs à persévérer dans cette direction, en se mettant au service des relations d'interdépendances, dont la richesse est toujours bénéfique aux vivants et à l'habitabilité de la planète pour les humains.

François Margot, coordinateur, et **Patrice Borcard**, président du Parc Gruyère Pays-d'Enhaut

Baptiste Morizot, philosophe, écrivain et pisteur, est l'auteur de plusieurs ouvrages. Les citations sont extraites de sa dernière publication, *Raviver les braises du vivant*, parue en 2020 chez Actes Sud.

QU'EST-CE QUE...

LA BIODIVERSITÉ ?

Bien que la biodiversité soit aussi ancienne que la vie sur Terre, ce concept n'est apparu que dans les années 1980. Depuis le sommet de la Terre de Rio de Janeiro en 1992, le concept de *biodiversité* connaît un intérêt croissant.

Le terme *biodiversité* désigne une mesure. Une mesure de la diversité du vivant, considérant la diversité des écosystèmes, des espèces et des gènes. La *biodiversité* ne se limite donc pas à une liste des espèces vivantes qui peuplent la planète, mais désigne également toutes les interactions des espèces entre elles et avec leurs milieux.

La mesure comptable de la biodiversité pourrait laisser croire qu'il s'agit d'une donnée comme une autre, sus-

ceptible d'être classée comme une question secondaire dans le débat des priorités politiques. Il importe donc de se souvenir avec Baptiste Morizot que *si nous partageons la même matière atomique avec les étoiles (dont nos molécules proviennent) nous partageons une famille avec les vivants, c'est-à-dire une ascendance commune, une vulnérabilité mutuelle et un destin commun*. Nous commençons à le percevoir avec l'effondrement des populations d'insectes constaté ces trente dernières années, en comprenant les causes de ce déclin extraordinaire et ses conséquences sur les populations d'oiseaux et sur la pollinisation des fleurs. Les fleurs sauvages comme celles de nos cultures nourricières...

Pour un sol vivant

Prendre soin de la vie du sol est capital pour permettre une production alimentaire durable, dans l'agriculture certes, mais aussi dans les jardins. Certaines techniques de culture permettent de diminuer les efforts tout en produisant généreusement. Elles consistent à nourrir le sol et à favoriser sa microfaune.

Le sol est un véritable écosystème qui abrite des milliers d'espèces différentes, des petits mammifères comme les taupes ou les mulots à d'autres organismes

comme les bactéries, algues, acariens, larves, vers, coléoptères, myriapodes, fourmis ou araignées. Tous ces organismes décomposent la matière organique et la rendent assimilable pour les plantes. Ils aèrent également le sol, permettant aux racines de descendre plus profondément à la recherche de l'eau et donc de mieux faire face à la sécheresse. Par exemple, les vers de terre sont essentiels à la formation d'un sol nutritif et aéré : on peut d'ailleurs en trouver entre 4 et 5 millions par hectare qui déplacent jusqu'à 36 tonnes de terre par an !

ET SI ON TRAVAILLAIT AVEC LA NATURE ?

Des techniques toutes simples permettent de limiter le labour et les intrants pour obtenir un sol fertile et vivant :



• Les engrais verts

Semer certaines plantes entre deux récoltes permet d'améliorer la prochaine culture. La vesce et le mélilot, par exemple, sont capables d'assimiler l'azote présent dans l'air et de le restituer au sol. La moutarde combat les parasites des cultures et limite certaines maladies.

• Le paillage

Recouvrir le sol avec de matière organique protège la terre et conserve son humidité tout en favorisant la présence de la faune du sol et en réduisant les mauvaises herbes.



• Les fertilisants naturels

Le purin d'orties, le compost, le thé de compost ou le fumier sont des fertilisants naturels efficaces qui nourrissent le sol et favorisent la croissance des plantes.



• Un jardin panaché

Mélanger les plants et varier l'emplacement des cultures limite les pertes lors de la récolte, car les plantes pourront mieux se défendre contre les maladies et les nuisibles.

LIRE L'ARTICLE COMPLET
GRUYEREPAYSDENHAUT.CH



LE PARC VOUS SOUTIENT !

PLANTATION D'ARBRES FRUITIERS

Pour un forfait de 160.-, le Parc fournit les plants et organise la taille durant les 6 premières années de la vie des arbres.

Commandes sur gruyerepaysdenhaut.ch **jusqu'au 31 janvier 2023** (livraison le 7 avril)

PLANTATION DE HAIES INDIGÈNES

Le Parc conseille et réalise un plan de plantation de haies ou d'arbres isolés. Il finance l'entier du coût des boutures d'essence indigène.

Demandes à adresser à nature@gruyerepaysdenhaut.ch **jusqu'au 28 février 2023**.

CRÉATION OU REVITALISATION D'ÉTANGS

Le Parc conseille et propose un soutien financier pour la réalisation d'un étang.

Demandes à adresser en tout temps à nature@gruyerepaysdenhaut.ch

BIODIVERSITÄT: DER PARK UNTERSTÜTZT SIE!

OBSTBÄUME PFLANZEN

Für eine Pauschale von 160 Franken stellt der Park die Setzlinge zur Verfügung und organisiert während der sechs ersten Lebensjahre der Bäume deren Schnitt.

Bestellung **bis zum 31. Januar 2023** auf gruyerepaysdenhaut.ch (Lieferung am 7. April)

EINHEIMISCHE HECKEN PFLANZEN

Der Park berät beim Erstellen eines Pflanzplans für Hecken oder alleinstehende Bäume und setzt diesen um. Er übernimmt die Kosten für alle Stecklinge einheimischer Arten.

Anfragen sind **bis zum 28. Februar 2023** zu richten an: nature@gruyerepaysdenhaut.ch

TEICHE ANLEGEN ODER REVITALISIEREN

Der Park berät beim Anlegen eines Teiches und bietet finanzielle Unterstützung.

Anfragen können jederzeit gerichtet werden an: nature@gruyerepaysdenhaut.ch.



JULIEN ROUGET L'ABEILLE DES PRÉALPES

Julien Rouget est un aventurier, un homme des grands espaces. Breton d'origine, il a passé plus de dix ans comme guide sur les rivières du Canada avant de s'établir à Charmey. La Jogne le conquiert, tant par ses recoins sauvages que par le foisonnement d'événements qui l'animent. Il participe d'ailleurs activement à la vie de la station par son travail principal à TéléCharmey.

Le lien le plus fort avec son territoire d'adoption, Julien Rouget le trouve auprès de ses abeilles. Depuis qu'il s'occupe de ses ruches, il vit avec les saisons, au rythme de ses butineuses. Entre Crésuz, Cerniat et La Valsainte, les abeilles profitent d'un environnement privilégié. La multitude de petits reliefs recèlent autant de petits versants aux floraisons diverses, décalées selon leur orientation, qui rallongent le butinage.

Julien Rouget commercialise le miel de ses protégées sous le nom *L'Abeille des Préalpes*. Les deux sortes de miel produit – miel de printemps, et un miel de montagne – bénéficient de la certification *Produit des parcs suisses*. Les pots de 250 g et 500 g sont en vente dans différents magasins de Charmey ainsi qu'au départ de la télécabine.

JULIEN ROUGET L'ABEILLE DES PRÉALPES

Julien Rouget hat die Seele eines Abenteurers, der die weite Landschaft liebt. Er stammt ursprünglich aus der Bretagne und verdiente seinen Lebensunterhalt während mehr als zehn Jahren als Guide auf kanadischen Flüssen. Dann liess er sich in Charmey nieder. Das Jauntal bezauberte ihn mit seiner wilden Natur, aber auch mit seinem reichen kulturellen und gesellschaftlichen Leben, zu dem er übrigens als Angestellter der Bergbahn Charmey aktiv beiträgt.

Am stärksten jedoch fühlt er sich seiner Wahlheimat verbunden, wenn er bei seinen Bienen ist. Seit er seine eigenen Bienenstöcke hat, lebt er im Rhythmus der Jahreszeiten und seiner Insekten. Die Gegend von Crésuz, Cerniat und La Valsainte bietet den Bienen einen hervorragenden Lebensraum. An den vielen kleinen Hängen findet sich eine Vielzahl von Blumen, die aufgrund der unterschiedlichen Lage zeitversetzt blühen, so dass die Bienen lange Nektar finden.

Den Honig seiner Bienen verkauft Julien Rouget unter dem Namen *L'Abeille des Préalpes*. Alle zwei Sorten – der Frühlingshonig, der Sommerhonig und der Berghonig – tragen das *Produktlabel der Schweizer Parke*. Der Honig steht in Topfen von 250 und 500 Gramm in verschiedenen Geschäften in Charmey sowie an der Talstation der Bergbahn zum Verkauf.

L'école touche du bois

Découvrir la forêt comme milieu naturel et comme ressource pour la société, voici ce que le projet Écoles du Parc propose à une septantaine de classes, soit près de 1200 élèves issus de tous les villages du périmètre.

Après avoir approfondi l'aspect écologique de la forêt durant l'année scolaire 2021-2022, les classes se penchent en 2022-2023 sur ses autres fonctions : de production, de protection et son rôle social. Les élèves sont amenés notamment à mieux connaître les essences d'arbres qui peuplent principalement nos forêts ainsi que les

utilisations respectives de leurs bois, que ce soit pour la construction ou comme source d'énergie.

Durant cette seconde phase, la possibilité est donnée aux classes de visiter les entreprises et acteurs qui représentent la filière bois dans le Parc Gruyère Pays-d'Enhaut. Tous les maillons de cette filière sont encore bien présents et actifs sur le territoire du Parc. On dénombre en effet plus de 70 entreprises en lien avec la forêt et le bois dans le Parc qui emploient des forestiers, bûcherons, scieurs, charpentiers, menuisiers, ébénistes,

tavillonneurs, tourneurs et autres artisans. Autant de savoir-faire traditionnels et modernes, interdépendants et importants, à transmettre aux générations futures.

LE CANAPÉ FORESTIER, UN OUTIL AU SERVICE DE L'ENSEIGNEMENT EN PLEIN AIR

L'école en plein air permet d'éveiller ses cinq sens en durant des cours de sciences naturellement, mais aussi de mathématiques, de français, de chant, de travaux manuels ou d'activités physiques.



JEAN-JACQUES CLÉMENT FROMAGERIE DE JAUN

À la Fromagerie de Jaun, Jean-Jacques Clément transforme chaque année près de 2,3 millions de kilos de lait en différentes spécialités connues loin à la ronde. Avec lui, chacun de ses employés – ouvriers, apprenti-e-s, vendeuses – met la main à la pâte pour valoriser le lait produit dans les fermes de Jaun, Im Fang et Abländschen.

Jean-Jacques Clément est un passionné et la fréquentation de sa fromagerie

située sur la route du Jaunpass atteste de son succès. Ici, tout est fait avec amour, un secret qu'il ébruite volontiers. Dans sa vitrine bien fournie, on trouve plusieurs fromages et laitages certifiés *Produits des parcs suisses*. Aux côtés du Vacherin Fribourgeois AOP et du Gruyère AOP – produits avec du lait de Jaun et Im Fang uniquement, comme le prescrivait les cahiers des charges – Jaco Clément fabrique de manière artisanale du beurre, du lait

pasteurisé, des yogourts, du sérac et différentes spécialités à pâte mi-dure au lait cru comme le fromage à raclette, le Mutschli, le Jaunerbergkäse, le Centenaire et l'Amour de Bellegarde, sans oublier la petite dernière, une tomme baptisée le P'tit Jauner. Des spécialités réalisées pour l'Hôtel Zur Sau à Abländschen complètent cet assortiment.

JEAN-JACQUES CLÉMENT BERGKÄSEREI JAUN

In der Bergkäserei Jaun verarbeitet Jean-Jacques Clément jedes Jahr an die 2,3 Millionen Kilogramm Milch zu verschiedenen weitherum bekannten Spezialitäten. Alle seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, von den Lernenden bis zum Verkaufspersonal, tragen dazu bei, die Milch, die von Bauernhöfen in Jaun, Im Fang und Abländschen stammt, ihrer Bestimmung zuzuführen.

Jean-Jacques Clément ist Käser aus Leidenschaft, und die Beliebtheit seiner Käserei an der Jaunpassstrasse zeugt von seinem Erfolg. *Alles hier wird mit Liebe gemacht*, pflegt er zu sagen. In seinen gut ausgestatteten Auslagen finden sich verschiedene Käse- und andere Milchprodukte mit dem Label der Schweizer Parke. Nebst Vacherin Fribourgeois AOP und Gruyère AOP – getreu dem Pflichtenheft ausschliesslich mit Milch aus Jaun und Im Fang herge-

stellt – produziert Jaco Clément auch Butter, pasteurisierte Milch, Joghurt, Ziger sowie verschiedene Halbhartkäse-Spezialitäten aus Rohmilch wie Raclette, Mutschli, Jauner Bergkäse, den Centenaire, den Amour de Bellegarde und nicht zuletzt einen Tomme mit dem hübschen Namen P'tit Jauner. Spezialitäten, die eigens für das Hotel Zur Sau in Abländschen hergestellt werden, ergänzen das Sortiment.

QU'EST-CE QU'UN... CANAPÉ FORESTIER ?

Un canapé forestier est un espace aménagé sommairement en forêt, délimité par une enceinte circulaire composé de branchages superposés. Véritable salon au milieu des arbres, il se veut lieu de rassemblement et d'échanges et camp de base pour les classes en forêt.



L'églantier

L'églantier ou rosier sauvage est très présent en montagne avec pas moins de 28 espèces et sous-espèces différentes. On le trouve le plus souvent dans les haies et lisières, mais aussi dans certains pâturages où il faut lutter contre l'embussonnement, jusqu'à 1700 m d'altitude. Bien présent dans le territoire du Parc, cet arbuste épineux de la famille des Rosacées est autant apprécié pour ses vertus médicinales que malaimé à cause de ses épines.

Les églantiers sont connus depuis l'Antiquité pour leurs propriétés toniques, digestives et diurétiques. Leurs racines étaient utilisées autrefois comme remède contre la rage, d'où son nom latin *Rosa canina*. Leur fruit, le cynorrhodon, aussi connu sous l'appellation *gratte-cul*, contient vingt fois plus de vitamine C qu'une orange. Consumé le plus souvent en confiture, tisane,

gelée ou sirop, il se récolte de septembre à décembre, plus facilement après les premiers gels. Attention aux poils qui recouvrent la pulpe des fruits, ceux-ci peuvent irriter la peau et les muqueuses. Il convient de les retirer minutieusement avant toute consommation.

Arbuste très vigoureux, l'églantier est couramment utilisé comme porte-greffe pour les variétés de roses cultivées dans les jardins d'ornement. On voit d'ailleurs parfois resurgir une tige de rosier sauvage parmi les massifs de roses ornementales.

L'églantier favorise la biodiversité en se montrant très utile à bon nombre d'espèces animales. Ses fleurs rose pâle, belles et odorantes au mois de juin, attirent insectes et papillons. Ses rameaux épineux offrent refuges et habitats à bon nombre d'oiseaux et

petits mammifères qui s'y sentent en sécurité. En fin de saison, les fruits rouge vif sont facilement repérés par les oiseaux, rongeurs et insectes qui s'en font un régal avant l'hiver.

L'association *L'églantier* a réalisé durant les six dernières années un inventaire des églantiers du canton de Fribourg et de ses régions limitrophes. Ce travail de longue haleine a donné lieu à une publication qui sera présentée à l'Hôtel Cailler de Charmey le mardi 4 avril 2023 lors d'une conférence publique organisée par le Parc (entrée libre).

De nouveaux locaux pour le Musée du Pays-d'Enhaut



Après deux ans de travaux, le Musée du Pays-d'Enhaut a réouvert ses portes le 15 septembre dernier. Agrandi et rafraîchi, l'établissement centenaire abrite désormais le Centre suisse du papier découpé en plus de sa collection permanente d'objets qui relatent l'histoire et témoignent de la richesse des arts populaires de la région.

Les murs du Musée du Pays-d'Enhaut à Château-d'Ex recèlent un ensemble éclectique d'œuvres d'art et d'objets du quotidien. Outils décorés, armes, cloches, skis ou meubles côtoient dessins,

gravures, aquarelles, photographies ainsi qu'une précieuse collection de découpages anciens. Dans ses nouveaux locaux, le Musée du Pays-d'Enhaut place l'art du papier découpé au centre de ses activités. L'Association suisse du papier découpé, émerveillée par les œuvres en possession du Musée dont de nombreuses pièces de Johann Jakob Hauswirth et Louis Saugy, a d'ailleurs choisi d'entreposer sa collection de 600 découpages auprès de l'institution damoise qui organisera des expositions temporaires au gré des thématiques. En élargissant cette activité, le Musée de

Pays-d'Enhaut, adoubé Centre suisse du papier découpé, entend également développer son expertise scientifique dans ce domaine. En plus de cette spécialisation, le Musée préserve naturellement son but initial, la conservation d'un patrimoine exceptionnel et la sensibilisation du public à l'histoire régionale.

Confortables et accessibles à toutes et tous, les nouveaux locaux accueillent le public du mardi au dimanche, de 14h à 17h. Jusqu'au 26 février 2023, l'exposition temporaire *Typiquement suisse* met en lumière le travail de 72

artistes sélectionnés par l'Association suisse du papier découpé. A l'occasion de cette exposition temporaire, les portes du Musée sont ouvertes dès 13h du mardi au dimanche.



Activités de découverte Parc à la carte

Le Parc dévoile chaque printemps un programme annuel riche en ateliers et expériences. Le programme complet est disponible sur www.gruyerepaysdenhaut.ch
Informations et inscriptions : +41 (0)848 110 888, inscriptions@gruyerepaysdenhaut.ch

15 janvier 2023, 5 février 2023, 5 mars 2023, Château-d'Ex

UN SPORT DES PRÉALPES : LE CURLING

Joyeux moments que d'apprendre à jouer au curling ! En plein air, sur la patinoire de Château-d'Ex et en bonne compagnie, le club du lieu propose une initiation à ce sport pratiqué depuis près d'un siècle au Pays-d'Enhaut. Une initiation centrée sur le plaisir du jeu.

21 janvier 2023, Jaun

GROSSMUTTERLOCH

En hiver, les Gastlosen sont la scène d'un spectacle surprenant. Le Grossmutterloch, littéralement trou de la grand-mère laisse passer les rayons du soleil à travers une fissure créée dans la roche, à l'image d'une boule de feu. Partez sur la piste de l'astre solaire. Comme avec tout phénomène naturel, de nombreux paramètres entrent en compte, et rien n'est garanti, si ce n'est une magnifique randonnée !

21 janvier 2023, Les Avants

LES AVANTS, DESCENTE NOCTURNE EN LUGE

Par une belle soirée de janvier, descendre une piste de luge en partie éclairée sur plus de deux kilomètres, et avec l'aide de sa lampe frontale. La montée se fait grâce au funiculaire historique construit en 1910. A l'arrivée, la Société d'Intérêt des Avants accueille les lugeurs avec chocolat, vin chaud, et une délicieuse soupe, le tout accompagné d'une animation musicale. Cette activité ne nécessite aucune inscription.

28 janvier 2023, Vers-L'Eglise

TOPONYMIE EN FOLIE

Le Musée des Ormonts vous accueille pour une visite matinale sur le thème de la toponymie. La découverte se poursuit l'après-midi par une randonnée guidée en raquettes à neige avec Matthew Richards, accompagnateur en montagne, afin d'aller décortiquer sur le terrain la manière dont le nom des lieux est façonné par le rôle du paysage et l'histoire du territoire.

3 février 2023, 3 mars 2023, Gruyères

LA CHOCOLATERIE DE GRUYÈRES : ATELIER CHOCOLAT ET VIN

Avant la démonstration du processus qui va voir la fève de cacao amère se transformer en délicieux chocolat, chacun fabrique sa propre tablette et l'agrément à son goût. Puis, place à la découverte d'accords surprenants de vins associés à différents chocolats spécialement choisis

4 février 2023, La Lécherette

COMME AU BORD D'UN FJORD

Stéphane Currat, accompagnateur en montagne, invite le temps de cette randonnée sportive, à partir à la découverte de la vallée de l'Hongrin qui se dessine dans le paysage hivernal tel un véritable fjord enneigé.

7 février 2023, Charmey

LA GRUYÈRE : BERCEAU DE L'IDENTITÉ MONTAGNARDE HELVÉTIQUE

Lors de cette conférence, l'historien Pierre-Philippe Bugnard, spécialisé dans l'histoire de la Gruyère, retrace en image l'importance des Gruyères (vaudoise et fribourgeoise) dans la construction de cette identité montagnarde helvétique.

11 février 2023, 11 mars 2023, Cerniat

FOUR DE L'ADDE, LES MAINS À LA PÂTE

Après des démonstrations, les participants mettront la main à la pâte pour pétrir et façonner le pain, préparer fougasses, pizzas et autres tartes crémeuses qui seront partagées au repas. Chacun repartira avec une production variée de pain et un livret de recettes.

25 février 2023, Château-d'Ex

LA FAUNE EN HIVER

Michel Perreten, accompagnateur en montagne et surveillant de la faune auxiliaire, propose une excursion où les traces et empreintes laissées par les animaux pourront être observées ainsi que – avec un peu de chance – quelques animaux sauvages, à la longue vue. Cette randonnée aide à mieux comprendre les enjeux de la cohabitation entre la faune et les loisirs en montagne.

7 mars 2023, Enney

LA SITUATION DES OISEAUX NICHEURS DANS LE CANTON DE FRIBOURG

Une conférence donnée par trois ornithologues passionnés : Jérôme Gremaud, Yann Rime et Pierre Beaud. L'occasion d'une présentation de quelques espèces emblématiques du Parc pour comprendre quels sont les enjeux principaux qui concernent les oiseaux nicheurs dans notre région.

4 avril 2023, Charmey

LES ÉGLANTIER DU CANTON DE FRIBOURG

L'association *L'Eglantier* a réalisé durant les six dernières années un inventaire des églantiers du canton de Fribourg et de ses régions limitrophes. Passionné de botanique et membre de l'association, Henry Baeriswyl, viendra présenter ce travail de longue haleine ayant donné lieu à une publication.

GENS DE PARC

Arnaud Guichard

Je suis un Vaudois pure souche ! L'affirmation pose le personnage d'entrée ; Arnaud Guichard, fromager, n'est pas homme à se laisser conter fleurette. Après une enfance passée au milieu des champs dans le nord vaudois, Arnaud entame un apprentissage de fromager. Son CFC en poche, l'idée de reprendre le domaine familial à Orzens, près d'Yverdon, le taraude. Son affection pour le bétail l'emporte, il se lance dans une seconde formation. Trois ans plus tard, dont six mois au Canada, avec un second CFC – d'agriculteur cette fois – dans sa musette, il retourne à ses premières amours. Il préfère décidément transformer le lait, plutôt que de le produire. Les sept années qu'il

passé ensuite à la fromagerie de Penthérez le conforte dans son orientation et lui donne un aperçu d'une entreprise familiale épanouissante. Aspirant à l'indépendance, il reprend la fromagerie du Grand Pré à Moudon. Arnaud se rend vite compte que cette entreprise très automatisée où l'on ne fabrique que du Gruyère AOP l'éloigne de sa vision du métier. C'est à ce moment que Michel Beroud le contacte : celui qui a élevé la tomme Fleurette au rang d'incorruptible fromage suisse cherche un reprenneur pour sa fromagerie à Rougemont. Le courant passe directement entre les deux spécialistes, l'affaire est réglée.



Arnaud rejoint le Pays-d'Enhaut en 2019 pour une transition en douceur. Durant une année, les deux fromagers travaillent côte à côte, les savoir-faire passent de l'un à l'autre au bord des chaudières. *J'ai réappris mon métier avec Michel*, confie le jeune homme, heureux de ce nouveau défi. Il apprécie la tranquillité, l'authenticité de Rougemont et la bonhomie de ses habitants. S'il est passé de la plaine à la montagne, de la Menthue à la Sarine, des pâtes dures aux pâtes molles, Arnaud met un point d'honneur à garder la qualité irréprochable et la réputation sans tache de la Fromagerie Fleurette.

IMPRESSUM

Parc'info, journal du Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut

Responsable de l'édition : Christelle Grangier

Rédaction : Patrice Borcard, Bruno Clément, Cindy Ramel, Maud Fazzari, Marie Gallot-Lavallée, Christelle Grangier, François Margot, Fanny Robatel

Traduction : Carole Schneuwly

Photographies : Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut ; Parallèle ; Marcus Gyger ; Marlies Remy

Illustrations : Marie Gallot-Lavallée

Tirage : 22'500 exemplaires (distribué en tout ménage dans les communes du Parc)

Imprimé sur papier FSC, sans chlore

Graphisme : Parallèle, atelier de communication, Bulle

Contact : Parc naturel régional Gruyère Pays-d'Enhaut

Place du Village 6, 1660 Château-d'Ex

www.gruyerepaysdenhaut.ch | info@gruyerepaysdenhaut.ch | 026 924 76 93

Retrouvez le Parc sur les réseaux sociaux



Avec le soutien de l'Office fédéral de l'environnement (OFEV) ainsi que des cantons de Berne, Fribourg et Vaud



5 nouvelles entreprises partenaires du Parc

Le projet entreprises partenaires conduit à l'échelle de la Suisse propose de réunir sous une même désignation les entreprises qui s'engagent en faveur des valeurs des parcs suisses, par leur positionnement comme par leurs actions concrètes :

- Conservation de la nature et du paysage
- Valeur ajoutée régionale et économie de proximité
- Sensibilisation et communication autour des valeurs et patrimoines
- Coopération régionale et connexion avec le Parc
- Innovation et qualité
- Identité régionale
- Valeurs éthiques

Les entreprises partenaires expriment leur volonté de vivre et travailler dans leur coin de pays, tout en agissant pour un monde plus durable, à l'échelle du territoire qui les accueille. Elles attendent du Parc qu'il reconnaisse cette volonté, qu'il les valorise et les accompagne pour intégrer activement le changement et qu'il favorise les échanges entre elles. Leur statut d'entreprise partenaire est octroyé par le comité du Parc sur proposition de la coordination, après un échange approfondi avec l'entreprise candidate. Cinq nouveaux établissements touristiques du Parc viennent rejoindre les six entreprises partenaires nommées en 2021.



GRUYÈRES

Au Soleil de Gruyères

De nature curieuse et animée par la découverte et le contact, Chantal Koller a toujours été attiré par les voyages et les rencontres. Neuchâteloise d'origine, elle s'est installée dans la cité médiévale de Gruyères en 2001.

Actuaire de formation, elle a également étudié la pédagogie curative et travaillé avec des adolescentes en difficulté. Chantal décide d'ouvrir des chambres d'hôte dans sa maison à Gruyères en 2017. Une envie qu'elle avait depuis longtemps. Fin 2019, le B&B s'agrandit avec l'acquisition d'une maison supplémentaire comprenant 3 chambres, un appartement et un salon de massage.

Les chambres ont été rénovées par Chantal et son compagnon Stéphane, menuisier. Pour eux, il était important d'utiliser des matériaux nobles, massifs, récupérés et provenant majoritairement de la région. Chaque chambre est personnalisée de manière originale et créative : des mosaïques réalisées par Chantal dans un appartement, un authentique balcon de chalet à l'intérieur d'une chambre ou encore deux lits à baldaquin avec des voiles en dentelles. Chantal et Stéphane proposent aussi divers produits aux plantes sauvages, confectionnés par leurs soins. Les clients peuvent également profiter des massages de Chantal, reconnus par l'ASCA.



CHÂTEAU-D'ŒX

Au Pré des chevaux

Thérapeute de formation, Carine Morier-Genoud propose depuis 10 ans des thérapies avec des chevaux. Ne trouvant pas d'endroit idéal pour son activité dans le Pays-d'Enhaut, Carine, et son époux Michel, ont d'abord opté pour un lieu dans le Jura où ils y passaient l'été.

C'est finalement en 2020 qu'ils ont trouvé le coin parfait pour leurs chevaux à Château-d'Œx : un endroit niché au milieu de la nature avec un terrain de 3 hectares où leurs quatre chevaux peuvent s'épanouir pleinement et se déplacer en quasi-liberté.

La vieille ferme de montagne, datant de 1815, a été rénovée et transformée en B&B en 2022. L'authenticité

du lieu a été conservée et l'ensemble du bois utilisé pour les rénovations provient du Pays-d'Enhaut.

Le B&B au Pré des Chevaux se veut un lieu d'accueil, d'expérience, entouré par la nature et les animaux. Les clients peuvent observer les chevaux, interagir avec eux et même, s'ils le souhaitent, participer à une séance.

Pour Carine, devenir entreprise partenaire du Parc, c'est rejoindre un réseau d'entreprises et d'échanges. Elle est également sensible à la promotion de l'économie locale ; les petits-déjeuners proposés à ses clients sont presque entièrement composés de produits de la région ou faits maison.



LES SCIERNES-D'ALBEUVE

Pinte de Lys

Originaires de Belgique, Caroline et Louis Henrotin avaient déjà testé l'expérience du B&B là-bas.

Après une année passée en Inde, ils arrivent avec leurs deux fils en Suisse pour le travail de Louis. Tombés amoureux de la région, ils s'y sont finalement installés et ont repris un ancien hôtel - restaurant familial aux Sciernes d'Albeuve.

N'étant pas du métier, ils ont renoncé à garder le restaurant et le bistro ouverts. Ils y organisent toutefois régulièrement des soirées pour les habitants. La partie hôtel a été conservée et transformée

en B&B. L'ancien bistro sert désormais de salle pour les petits-déjeuners et a été aménagé d'une cuisine à disposition des clients.

Pour les petits-déjeuners, Caroline travaille en étroite relation avec les producteurs locaux. Elle aime pouvoir raconter l'histoire qui se cache derrière les produits proposés. Par exemple, elle fabrique ses propres yaourts avec le lait apporté par un voisin. Les photos des différents producteurs avec lesquels elle collabore sont affichées dans les escaliers qui mènent aux chambres. Ce qui dégage un réel sentiment de proximité.



ABLÄNDSCHEN

Zur Sau

Originaire de Gstaad, Clà Frei est rentré au bercail en 2020 après deux ans passés à travailler dans un restaurant à Berlin. Il occupe aujourd'hui le poste de directeur d'exploitation à l'hôtel Zur Sau, situé à Abländschen, hameau préservé d'une quarantaine d'habitants, au pied des Gastlosen

Ouvert de mai à octobre, Zur Sau est sous gestion de l'hôtel Bernerhof de Gstaad depuis 2021. Au total, six personnes s'occupent des clients du restaurant et de la dizaine de chambres durant la saison. Parmi elles, Régina qui soutient Clà dans ses tâches depuis l'année passée.

Construit en 1850 et appelé autrefois La Croix Blanche, l'hôtel Zur Sau travaille

étroitement avec les producteurs d'Abländschen. Leur objectif est de soutenir autant que possible l'économie locale en optant pour des circuits courts, et de créer une forte valeur ajoutée et des emplois dans ce village particulièrement excentré. Partageant des valeurs communes avec le Parc, c'est naturellement qu'ils ont souhaité travailler en collaboration dans le but d'avoir un impact encore plus fort.

L'hôtel Zur Sau a reçu le label d'or *IBEX Fairstay* en 2022, ainsi que le label *My Climate*. Il joue également un rôle de partenaire touristique dans la promotion de la région et de son terroir, ainsi que de ses valeurs, au Saanenland et au-delà.

JAUN

Zum Wasserfall

L'hôtel Wasserfall se trouve au cœur du village de Jaun, seule commune germanophone du district de la Gruyère. Récemment rénové, l'hôtel comprend plusieurs chambres et un restaurant ouvert 7 jours sur 7. Il existe également six chambres à thèmes autour des traditions et de l'identité de la région.

L'atmosphère du lieu reflète parfaitement le caractère unique de ce petit village de montagne et de ses habitants. C'est pour cela qu'il est fréquenté aussi bien par les Jauners, que par les personnes de passage ou les touristes qui recherchent cette authenticité.

Pour Antje Buchs, directrice de l'établissement, il est primordial de faire vivre l'économie locale. Elle travaille donc autant que possible avec les producteurs et fournisseurs de la Jagne afin de, non seulement limiter l'impact écologique lié aux transports, mais également afin de créer une forte valeur ajoutée à la région. Par exemple, la quasi-totalité des produits proposés aux petits-déjeuners est locale et en vrac. La notion de valorisation est également importante dans la gestion des déchets, principalement des déchets alimentaires.





LE TEMPS FAIT LE PAIN

Fermentation longue
Levain maison
Farine brute IP-Suisse

Gstaad, Saanen, Zweisimmen
Château-d'Oex, Les Moulins, Riaz
033 748 70 48 | earlybeck.ch





BAINS · MONTAGNES · CHOCOLAT






www.hotel-cailler.ch HÔTEL · RESTAURANTS · PÂTISSIER · RÉSIDENCE

Et si les forêts fribourgeoises produisaient plus de biodiversité ?

En Suisse, 60% des espèces vivent dans la forêt ou en dépendent.
Face aux pressions qui pèsent sur ce milieu naturel, l'augmentation des surfaces de réserves forestières est nécessaire.

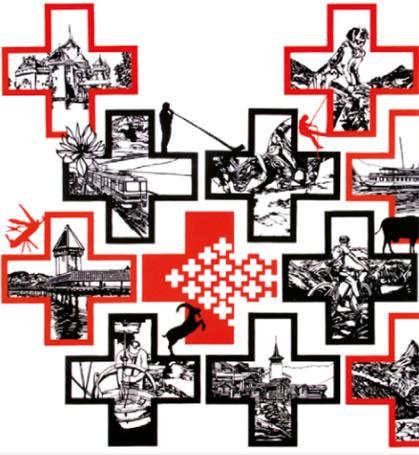
Pourcentage de la surface forestière convertie en réserve



Pro Natura Fribourg s'engage pour des forêts vivantes.

Vous souhaitez vendre votre forêt ou la convertir en réserve ? **Contactez-nous !**

Pro Natura Fribourg
026 422 22 06
www.pronatura-fr.ch/fr/foret



DÉCOUPAGE

Nouveaux locaux, nouvelle expo!
Typiquement Suisse!
72 DÉCOUPEURS CONTEMPORAINS SÉLECTIONNÉS
1^{ER} DÉCEMBRE 2022 – 26 FÉVRIER 2023
13:00–17:00 • LUNDI • FERMÉ • GRAND RUE 107 • 1660 CHÂTEAU-D'ŒX • T. +41 26 924 65 20 • musee-chateau-doex.ch



MUSÉE DU PAYS-D'ENHAUT
& CENTRE SUISSE DU PAPIER DÉCOUPÉ



DÈS / AB / FROM **CHF 175.-**
PAR PERS. / 2 NUITÉES / ACTIVITÉS INCLUSES
PRO PERS. / 2 ÜBERNÄCHTUNGEN / AKTIVITÄTEN INBEGRIFFEN
PER PERS. / 2 NIGHTS / ACTIVITIES INCLUDED

Passeport La Gruyère

Un séjour en Gruyère avec
Ein Aufenthalt in La Gruyère mit
A break in La Gruyère with

-  **Nuitée(s) avec petit-déjeuner**
Übernachtung(en) mit Frühstück
Overnight stay(s) with breakfast
-  **Boisson de bienvenue + Repas du terroir (dès 2 nuits)**
Willkommensdrink + regionales Gericht (ab 2 Nächten)
Welcome drink + Local meal (from 2 nights)
-  **Transports publics**
Öffentlichen Verkehrsmitteln
Public transport
-  **8 visites gratuites ou rabais à choix**
8 kostenlosen Besichtigungen oder Rabatten nach Wahl
8 free visits or discounts of your choice

LA GRUYÈRE 
UN PAYS DE CŒUR LA-GRUYERE.CH

1693 GRUYÈRES

café-restaurant
DES REMPARTS

Béat & Marie-Josée BUCHS
T. 026 921 21 77
F. 026 921 37 35

Ici, on peut boire, manger et acheter terroir...



www.espace-gourmand.ch • info@espace-gourmand.ch
Magasin 026 928 10 11 - Restaurant 026 928 10 08
Marc Savary 079 436 96 48



Jour
du jour

GROSSMÜTTERLOCH	1	2	3	4
Sichtbarkeit / Visible le:	27.10.–09.11./10.35–11.05 29.01.–13.02./11.00–11.30	20.11.–28.11./10.30–10.45 15.01.–22.01./10.45–11.00	05.12.–10.01./11.15–11.35	05.12.–10.01./10.35–10.55

Notre cheffe Julie Favrejon & ses équipes



Auberge la Couronne
1667 Enney
026 921 21 19



Brasserie Hôtel de Ville
1630 Bulle
026 565 50 05

Vous accueillent chaleureusement




MIGROS PARTENAIRE

NOS PRODUITS

Maison

Mélange fondue • Gruyère AOP
Vacherin AOP • Séric • Beurre
Fromage blanc • Yogourts • vins
Double crème • Plateaux de fromages

Fabrication, vente, visite de la fromagerie

Sébastien Pillier • Tél. +41 26 927 11 31
WWW.FROMAGERIE-CHARMEY.CH

